ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

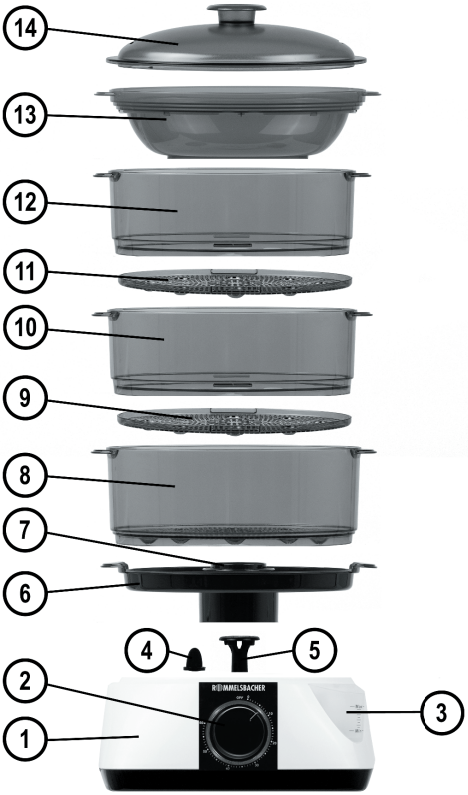
GB Instruction manual

DGS 850

Dampfgarer

Steamer

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Basisgerät mit Wassertank	base unit with water tank
2	Zeitschaltuhr mit hinterleuchtetem Bedienknebel	timer with backlit knob
3	Wassereinfüllöffnung	water refill port
4	Siebeinsatz	strainer insert
5	Dampfverteiler	steam distributor
6	Kondensat Auffangbehälter	condensate collector
7	integrierter Aromen-Verteileraufsatz	integrated flavour distribution cap
8	unterer Dampfeinsatz (Nr. 1)	lower steaming tray (no. 1)
9	Boden für mittleren Dampfeinsatz	bottom for middle steaming tray
10	mittlerer Dampfeinsatz (Nr. 2)	middle steaming tray (no. 2)
11	Boden für oberen Dampfeinsatz	bottom for top steaming tray
12	oberer Dampfeinsatz (Nr. 3)	top steaming tray (no. 3)
13	Universalschale	universal bowl
14	Deckel	lid

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2
Einleitung 4
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
- Technische Daten 4
- Lieferumfang 4
- Verpackungsmaterial 4

Für Ihre Sicherheit 5
- Allgemeine Sicherheitshinweise 5
- Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 5

Anwendungsmöglichkeiten 6
Aromen-Verteileraufsatz 7
Vor dem ersten Gebrauch 7
Bedienblende 7
Inbetriebnahme 7
- Dampfeinsätze 7
- Vorbereitung 8
- Zubereitung starten bzw. beenden 8
- Trockengehschutz 9
- Wasser nachfüllen 9
- Eier zubereiten 9
- Reis zubereiten 9

Reinigung und Pflege 10
Gerät entkalken 10
Aufbewahrung 11
Nützliche Tipps 11
Garzeiten-Tabelle 12

Service und Garantie 24

GB Instruction manual 14

GB – Contents

Page

Product description 2
Introduction 14
- Intended use 14
- Technical data 14
- Scope of supply 14
- Packing material 14

For your safety 15
- General safety advices 15
- Safety advices for using the appliance 15

Application possibilities 16
Flavour distribution cap 16
Prior to initial use 17
Operating panel 17
Operating the appliance 17
- Steaming trays 17
- Preparation 18
- Starting and stopping the cooking process ... 18
- Boil dry protection 18
- Refilling water 19
- Making eggs 19
- Making rice 19

Cleaning and maintenance 20
Descaling the appliance 20
Storage 21
Useful tips 21
Steaming chart 22

D Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Dampfgarer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	825 Watt
Schutzklasse:	I
Standby-Verbrauch:	0 Watt
Maximale Wasserfüllmenge:	1,1 Liter – für ca. 60 Min. Betriebszeit

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen,
die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht in Betrieb!
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:

ACHTUNG: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!

- **Die Oberflächen von Gerät, Dampfeinsätzen, Deckel, Kondensat-Auffangbehälter, Zubehör und das Wasser im Wassertank werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sowie Restwasser im Wassertank und Kondensat-Auffangbehälter sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten und Speisen!**

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Dampfeinsätze, Universalschale und Deckel immer an den integrierten Griffen fassen. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie heiße Speisen umrühren oder entnehmen wollen!
- Heben Sie den Deckel langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Dampf nach hinten entweichen! Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während das Gerät Dampf erzeugt. Deckel während des Betriebes immer geschlossen halten!
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Lassen Sie um das Gerät herum einen Abstand von mindestens 10 cm, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gerätes keine hitze- bzw. feuchtigkeitsempfindlichen Möbel befinden. Sorgen Sie für einen ungehinderten Abzug des entweichenden Dampfes!
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!
- Verwenden Sie immer ausreichend Wasser für die benötigte Garzeit und legen Sie den Wassertank nicht mit Alufolie oder anderem aus!
- Bei Überfüllung kann während des Betriebs kochendes Wasser herausspritzen!
- Geben Sie keinerlei Zusätze (Salz, Gewürze, Öle, Wein etc.) direkt in das Wasser. Dies kann die Wasserzirkulation beeinträchtigen und den Wassertanks sowie das Heizelement beschädigen!
- Zur Garprobe der Lebensmittel eine Kochzange oder langstieliges Kochbesteck benutzen!
- Sollte sich nach dem Dämpfvorgang noch Restwasser in Wassertank oder Kondensat-Auffangbehälter befinden, entleeren Sie es erst nach dem Abkühlen.
- Gerät nicht ohne Dampfverteiler, Kondensat Auffangbehälter und Dampfeinsatz mit Deckel betreiben!
- Verwenden Sie keine Behälter, Schüsseln und andere Zubehörteile, die nicht speziell für dieses Gerät geeignet sind!
- Vor der Reinigung des Gerätes immer Netzstecker ziehen!
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Tauchen Sie Basisgerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser!
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

Anwendungsmöglichkeiten

Dampfgaren ist eine der gesündesten Arten, Lebensmittel zuzubereiten. Durch das Dampfgaren bleiben Geschmack, Vitamine, Farbe und Nährstoffe frischer Lebensmittel weitestgehend erhalten. Mit Fett, Salz und Gewürzen können Sie dabei sparsam umgehen.
Das Gerät eignet sich besonders zum Dämpfen und Garen von Kartoffeln und Gemüse aller Art, von Fisch, Geflügel, Fleisch und Eiern, aber auch von Reis, Klößen, Pudding, Fruchtkompott und vieles mehr.

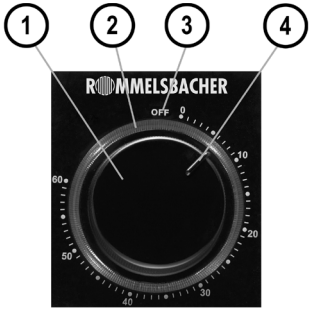
Aromen-Verteileraufsatz

Der integrierte Aromen-Verteileraufsatz macht es möglich, den zur Zubereitung bestimmten Lebensmitteln ein zusätzliches Aroma zuzuführen. Für diese individuelle Verfeinerung können sowohl getrocknete als auch frische Kräuter, Gewürze und Geschmackszutaten verwendet werden.
Zum Beispiel passt Muskat gut zu allen Kohl-Sorten, Knoblauch zu Broccoli, Kerbel zu Erbsen, Rosmarin oder Muskat zu Kartoffeln, Zitronenmelisse zu Spargel. Zum Verfeinern von Rindfleisch ist das Aroma von grünen Pfefferkörnern und zu Hühnchen ein feiner Currygeschmack beliebt. Auch Süßspeisen lassen sich mit dem Aroma von Zitronenschalen oder Vanilleschoten köstlich aufwerten.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege".

Bedienblende



1	Bedienknebel
2	Betriebskontrolllampe (blau hinterleuchteter Dekorring)
3	Position „AUS"
4	Positionskennzeichen am Bedienknebel

Inbetriebnahme

ACHTUNG: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!

- **Die Oberflächen von Gerät, Dampfeinsätzen, Deckel, Kondensat-Auffangbehälter, Zubehör und das Wasser im Wassertank werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sowie Restwasser in Wassertank und Kondensat-Auffangbehälter sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Beim Öffnen des Deckels bzw. beim Abnehmen der Dampfeinsätze kann heißer Dampf entweichen!**
- **Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten und Speisen!**

Dampfeinsätze

- Sie können wahlweise mit 1, 2 oder 3 Dampfeinsätzen gleichzeitig Speisen zubereiten. Die am längsten zu dämpfenden Lebensmittel sollten im unteren Dampfeinsatz platziert werden, die Lebensmittel mit der kürzesten Dämpfzeit im oberen Einsatz.

- Der Dampfeinsatz mit der „Nr. 1" ist mit einem festen Boden ausgestattet.
- Die Dampfeinsätze „Nr. 2" und „Nr. 3" sind mit abnehmbaren Böden ausgestattet. Wenn Sie den Boden des mittleren und oberen Dampfeinsatzes entfernen, erhalten Sie einen größeren Garraum um darin größere Speisemengen (z. B. Hähnchen) zubereiten zu können. Achten Sie beim Zusammenbauen der Dampfeinsätze darauf, dass die Böden mit dem Bodenrand nach oben in den Dampfeinsätzen eingerastet sind.
- Die Griffe der Dampfeinsätze sind mit Nummern gekennzeichnet. Diese zeigen die Reihenfolge an, wie die Einsätze zu stapeln sind:
    - o untere Ebene: Dampfeinsatz „Nr. 1"
    - o mittlere Ebene: Dampfeinsatz „Nr. 2"
    - o obere Ebene: Dampfeinsatz „Nr. 3"

Vorbereitung

- Gerät gemäß Anleitung aufstellen.
- Bedienknebel auf die Position „OFF" (AUS) drehen.
- Siebeinsatz im Wassertank montieren und Dampfverteiler korrekt aufstecken.

- Wassertank direkt oder über die Wassereinfüllöffnung mit frischem Wasser befüllen (min./max. Füllmenge beachten).

- Gegebenenfalls das Sieb des Aromen-Verteileraufsatzes mit Wasser benetzen und mit Kräutern/Gewürzen befüllen (max. 1 – 2 Teelöffel getrockneter Kräuter/Gewürze; frische Zutaten zerkleinert auflegen).
- Kondensat-Auffangbehälter aufsetzen.
- Dampfeinsätze in der Reihenfolge „Nr. 1" – „Nr. 2" – „Nr. 3" auf den Kondensat-Auffangbehälter platzieren.
- Setzen Sie abschließend den Deckel auf.

Zubereitung starten bzw. beenden

- Netzkabel aus dem Kabeldepot ziehen und Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Zum Starten drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit (siehe „Garzeiten-Tabelle").

Die Betriebskontrolllampe leuchtet blau.
- Das Gerät startet und erzeugt innerhalb kurzer Zeit Dampf.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch ab. Die Betriebskontrolllampe erlischt.
- Fertige Speisen entnehmen und Gerät abkühlen lassen.
- Restwasser aus Kondensat-Auffangbehälter und Wassertank entleeren.
- Nach Beendigung der Zubereitung immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

HINWEIS: Die Zubereitung kann jederzeit beendet werden, indem Sie den Bedienknebel auf die Position „OFF" (AUS) drehen.

Trockengehschutz

Das Gerät ist mit einem Trockengehschutz ausgestattet. Sollte während des Betriebs das Wasser zur Neige gehen, wird die Leistung der Heizung automatisch reduziert und so vor Beschädigung geschützt. Dabei wird kein Dampf erzeugt. Die Heizung taktet in diesem Modus so lange, bis Wasser nachgefüllt wird, die eingestellte Zeit abgelaufen ist oder das Gerät ausgeschaltet wird.

Wasser nachfüllen (während des Betriebes möglich)

- Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Füllstand des Wassertanks über die außenliegende Wasserstandsanzeige.
- Wassertank vorsichtig über die Wassereinfüllöffnung mit frischem Wasser befüllen (min./ max. Füllmenge beachten).

Eier zubereiten

- Gerät zur Benutzung vorbereiten (siehe „Vorbereitung").
- Die zur Zubereitung bestimmten Eier anstechen und in die dafür vorgesehenen Vertiefungen des Dampfeinsatzes legen.
- Dampfeinsatz auf den Kondensat-Auffangbehälter platzieren und Deckel aufsetzen.
- Gerät starten (siehe „Zubereitung starten bzw. beenden" und „Garzeiten-Tabelle").

Reis zubereiten

- Gerät zur Benutzung vorbereiten (siehe „Vorbereitung").
- Universalschale in den Dampfeinsatz stellen.
- Universalschale mit der gewünschten Menge Reis und Wasser befüllen, im Verhältnis 1 zu 1,5 (z. B. 100 g Reis / 150 ml Wasser). Die max. Reismenge beträgt 250 g.
- Den Dampfeinsatz mit der Universalschale auf den Kondensat-Auffangbehälter platzieren und den Deckel aufsetzen.
- Gerät starten (siehe „Zubereitung starten bzw. beenden" und „Garzeiten-Tabelle").

Reinigung und Pflege

- **Vor der Reinigung immer Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen!**
- **Basisgerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

ACHTUNG: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!

- **Die Oberflächen von Gerät, Dampfeinsätzen, Deckel, Kondensat-Auffangbehälter, Zubehör und das Wasser im Wassertank werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sowie Restwasser im Wassertank und Kondensat-Auffangbehälter sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**

- Sofort nach Gebrauch und Abkühlung reinigen, damit Rückstände nicht antrocknen.
- Sämtliche Teile sind **nicht** zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet.
- Basisgerät und Wassertank mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Bei farbstoffreichen Lebensmitteln (z. B. Karotten) können sich die Kunststoffteile des Gerätes leicht verfärben. Wischen Sie diese Teile mit ein paar Tropfen Speiseöl ab, bevor Sie diese Teile reinigen.
- Entfernen Sie den kleine Siebeinsatz im Wassertank sowie den Dampfverteiler und reinigen diese Teile mit klarem Wasser. Anschließend wieder einbauen.
- Dampfeinsätze, Universalschale, Kondensat-Auffangbehälter und Deckel mit warmen Wasser und etwas Spülmittel reinigen und nachtrocknen.
- Achten Sie bei der Reinigung des Kondensat-Auffangbehälters darauf, dass Sie das Gitter des Aromen-Verteilers nicht beschädigen.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel sowie spitze Gegenstände verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Gerät entkalken

Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, muss das Gerät in regelmäßigen Abständen entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Leitungswassers ist die Entkalkung nach spätestens 15 Stunden Betriebsdauer durchzuführen. Beachten Sie bei der Entkalkung die nachstehenden Anweisungen!

- Zur Entkalkung empfehlen wir 1 Liter Essigwasser im Verhältnis 1/3 Essigessenz und 2/3 Wasser.
  Keine anderen Entkalkungsmittel verwenden!
- Füllen Sie die vorbereitete Mischung in den Wassertank (max. Füllmenge beachten).
- Kondensat-Auffangbehälter aufsetzen.
- Dampfeinsatz „Nr. 1" platzieren.
- Setzen Sie abschließend den Deckel auf.
- Zum Starten des Entkalkungsvorganges drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn auf **30 Min.** Die Betriebskontrolllampe leuchtet blau.
- Das Gerät startet und erzeugt innerhalb kurzer Zeit Dampf.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch ab. Die Betriebskontrolllampe erlischt.
- Gerät abkühlen lassen, dann Restwasser aus Kondensat-Auffangbehälter und Wassertank entleeren.
- Wassertank gründlich mit klarem Wasser mehrmals nachspülen, Kondensat-Auffangbehälter, Siebeinsatz und Dampfverteiler reinigen.
- Nach Beendigung der Zubereitung immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

Aufbewahrung

- Netzkabel in das Kabeldepot verstauen.
- Zur Aufbewahrung stellen Sie den Dampfeinsatz „Nr. 1" in den Dampfeinsatz „Nr. 2" und beide zusammen in den Dampfeinsatz „Nr. 3". Universalschale und Deckel aufsetzen.
- Stellen Sie die gestapelten Einsätze auf die Kondensat-Auffangschale und alles zusammen auf das Basisgerät.
- So können Sie alles platzsparend verstauen.

Nützliche Tipps

- Eine Speisenlage wird schneller gegart als mehrere Lagen. Deshalb steigt die Garzeit mit der Lebensmittelmenge, z. B. brauchen 1 kg Blumenkohlröschen länger als 0,5 kg.
- Um das beste Ergebnis zu erzielen, schneiden Sie die Lebensmittel in gleichgroße Stücke.
- Garen Sie Lebensmitteln in unterschiedlich großen Stücken, sollten die kleinen Stücke oben liegen.
- Pressen Sie die Lebensmittel nicht in den Dampfeinsatz. Lassen Sie Platz zwischen den Stücken um eine optimale Dampfzirkulation zu gewährleisten.
- Wenn Sie große Mengen dämpfen, rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit vorsichtig mit einem langen Kochlöffel um.
- Dämpfen Sie niemals Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte in gefrorenem Zustand. Tauen Sie zuerst alles vollständig auf.
- Die Universalschale ist der ideale Behälter um auch andere Lebensmittel wie Früchte, Suppen, Pudding, etc. zu garen.
- Geben Sie die größten Stücke, bzw. die Stücke mit der längsten Garzeit (auch Reis) in den unteren Dämpfeinsatz. In den oberen Einsätzen sind die Garzeiten etwas länger, daher noch ca. 5 bis 8 Minuten zu den Garzeiten zugeben.
- Das Kondenswasser kann Geschmack übertragen. Legen Sie deshalb Fleisch und Fisch grundsätzlich in den unteren Dampfeinsatz.
- Wenn Sie Speisen mit verschiedenen Garzeiten zubereiten, beginnen Sie mit den Lebensmitteln mit der längeren Garzeit in der unteren Schale. Erst wenn die noch verbleibende Zeit der Garzeit des Lebensmittels mit der kürzeren Garzeit entspricht, nehmen Sie vorsichtig den Deckel vom laufenden Gerät und setzen den Dampfeinsatz mit den noch zu garenden Lebensmitteln obenauf. Abschließend den Deckel wieder auflegen.

Garzeiten-Tabelle

- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind nur eine Richtlinie. Die Zeiten variieren je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Dämpfeinsätze, Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben.
- Die Garzeiten gelten für die in der Tabelle angegebenen Mengen. Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Garzeiten auf den Gebrauch der unteren Dampfschale.

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
• Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse. • Dämpfen Sie grünes Blattgemüse so kurz wie möglich, da dieses leicht seine Farbe verliert. • Das beste Kochergebnis erhalten Sie, wenn Sie das Gemüse erst nach dem Dämpfen salzen und würzen. • Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.				
Artischocken	frisch	2 - 3, mittelgroß	50 - 55 Minuten	
Spargel	frisch gefroren	400 g 400 g	14 - 16 Minuten 18 - 20 Minuten	flach in den Dampfbehälter legen, die 2. Lage zur Dampfzirkulation über Kreuz schichten
Bohnen, grün	frisch gefroren	400 g 400 g	25 - 30 Minuten 35 - 40 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Brokkoli	frisch gefroren	400 g 400 g	16 - 20 Minuten 20 - 23 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Rosenkohl	frisch	400 g	20 - 23 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kohl	frisch, klein geschnitten	400 g	35 - 40 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Karotten	frisch, in Scheiben	400 g	22 - 25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Maiskolben	frisch, am Stück		15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit wenden
Blumenkohl	frisch, in Röschen gefroren	400 g 400 g	18 - 20 Minuten 20 - 23 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Zucchini	frisch, in Scheiben	400 g	15 - 20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Pilze	frisch	200 g	15 - 20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Erbsen	gefroren	400 g	15 - 18 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kartoffeln	geschält und klein geschnitten	900 g	20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Neue Kartoffeln	frisch, im Ganzen	400 g	25 - 30 Minuten	
Spinat	frisch gefroren	250 g 400 g	10 - 12 Minuten 18 - 20 Minuten	

Fisch / Meeresfrüchte	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
• Fisch ist fertig gegart, wenn er eine opake Farbe angenommen hat. • Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gedämpft werden, wenn er vorher separiert und die Garzeit verlängert wird. • Zur Verfeinerung des Geschmacks können Gewürze wie Dill, Zitronenmelisse, Knoblauch und Zitronenstückchen in den Aromaverteiler-Aufsatz gegeben werden.				
Hummerschwänze	frisch	2 Stück	22 - 25 Minuten	Fleisch wird opak; bei Bedarf länger garen
Fischfilet	gefroren frisch	250 g 250 g	12 - 15 Minuten 10 - 12 Minuten	
Fisch, dicke Steaks	Lachs, Kabeljau Thunfisch	250/400 g 250/400 g	12 - 15 Minuten 15 - 20 Minuten	

Muscheln	frisch	400 g	10 - 12 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Austern	frisch	6 Stück	16 - 20 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	frisch	400 g	10 - 12 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren

Geflügel	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hähnchen	Brust, o. Knochen Schlegel	400 g 400 g	15 - 18 Minuten 22 - 28 Minuten	Haut vor dem Garen entfernen nach Garung evtl. im Ofen (Grillfunktion) bräunen

Fleisch / Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
• Dampfgaren hat den Vorteil, dass Fette während des Garvorgangs vollständig ablaufen. Wählen Sie auf Grund der sanften Hitze ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen. Zum Grillen geeignetes Fleisch ist für das Dämpfen ideal. • Servieren Sie gedämpftes Fleisch und Geflügel mit schmackhaften Saucen oder marinieren Sie es vor dem Garvorgang. • Garen Sie das Kochgut sorgfältig vor dem Servieren. Zur Garprobe stechen Sie mit einem langen Gegenstand (Messer oder Spießchen) in das Fleisch. • Würstchen müssen vor dem Dämpfen vollständig gekocht sein. • Zur Verfeinerung des Geschmacks können frische Kräuter in den Aromaverteiler-Aufsatz gegeben werden.				
Rindfleisch	in Scheiben, Filetsteak oder Roastbeef	250 g	12 - 15 Minuten	Fett vollständig entfernen, gedämpftes Rindfleisch hat eine feste Beschaffenheit
Lamm	Kotelett, mit oder ohne Knochen	4 Koteletts	15 - 20 Minuten	Fett vollständig entfernen
Schweine-fleisch	Filet, Lendensteak oder Lendenstücke	400 g oder 4 Stück	8 - 13 Minuten	Fett vollständig entfernen
Würstchen (vorgegart)	Frankfurter Knacker	400 g 400 g	17 Minuten 15 Minuten	Haut vor dem Dämpfen einstechen

Reis	Menge	Wasser-menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
• Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Universalschale. • Zum Menügaren platzieren Sie die Universalschale immer in den obersten Dämpfbehälter, da sich das Aroma der anderen Speisen über das Kondenswasser übertragen kann.				
Weißer Reis	100 g 250 g	150 ml 400 ml	25 Minuten 35 Minuten	1 - 2 Portionen 3 - 4 Portionen
Brauner Reis	250 g	400 ml	40 Minuten	3 - 4 Portionen

Eier	Menge		Dämpfzeit	Bemerkungen
weich gekocht hart gekocht	max. 8		8 Minuten 15 Minuten	Eier in die Eiermulden (Vertiefungen in den Dampfbehältern) setzen

GB Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior steamer and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for cooking food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.
The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	825 W
Protection class:	I
Standby consumption:	0 W
Max. water quantity:	1.1 l – for ca. 60 min. operation

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Do not leave the appliance unattended during operation!
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the base unit, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:

WARNING: Hazard of injury/burns/scalding!

- **The surfaces of appliance, steaming trays, lid, condensate collector, accessories and the water in the water tank are getting hot during use.**
- **Hot surfaces as well as residual water in water tank and condensate collector firstly stay hot even after switch-off!**
- **Be careful when working with hot liquids or foods!**

Thus, act with care:

- Only touch steaming trays, universal bowl and lid at the integrated handles. Use pot cloths for handling hot food!
- Lift the lid slowly, turned away from you and let the steam escape to the back! Do not lean over the appliance when it is producing steam. Always keep the lid closed during operation!
- Place the appliance on a stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.) and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Keep a distance of at least 10 cm around the appliance to avoid damage by heat or steam and to grant an unobstructed working area. Make sure there is no furniture sensitive to heat or moisture above the appliance. Make sure steam can draw off easily!
- Place it beyond children's reach!
- Always use sufficient water for the required cooking time and do not cover the water tank with aluminium foil or anything else!
- When overfilling, boiling water may spurt out during operation!
- Do not add anything directly to the water (salt, spices, oils, wine etc.). This might impair water circulation and damage water tank and heating element!
- For checking if the food is done, use kitchen tongs or long-handled cutlery!
- Should there be residual water in the water tank or condensate collector after the steaming process, empty it after cooling down only.
- Do not operate the appliance without steam distributor, condensate collector and steaming tray with lid!
- Do not use any vessels, bowls and other accessories which are not particularly qualified for this appliance!
- Always unplug the appliance before cleaning!
- Do not move the appliance when hot. Appliance and accessories must have cooled down completely before cleaning or moving!
- Never immerse base unit, power cord and plug in water for cleaning!
- Pull the power plug after each use for safe switch-off!

Application possibilities

Steaming is one of the healthiest ways of cooking. It mostly preserves flavour, vitamins, colour and nutrients of fresh food. You can use grease, salt and spices sparingly.
The appliance is especially suitable for steaming and cooking potatoes and vegetables of all kinds, fish, poultry, meat and eggs but also for rice, dumplings, pudding, stewed fruit and much more.

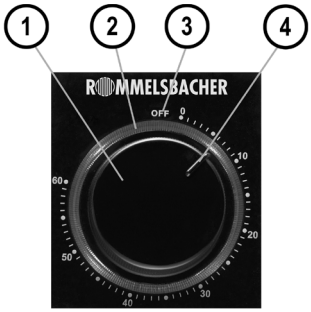
Flavour distribution cap

The integrated flavour distribution cap makes it possible to flavour the food to be cooked additionally. For this individual refinement, both dried and fresh herbs, spices and flavouring ingredients can be used.
For example, nutmeg goes well with all kinds of cabbage, garlic with broccoli, chervil with peas, rosemary or nutmeg with potatoes, lemon balm with asparagus. For refining beef, green pepper corns are popular and curry flavour for chicken. Desserts can be refined by adding flavour of lemon zest or vanilla bean, too.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Operating panel



1	knob
2	pilot lamp (blue backlit decorative ring)
3	position "OFF"
4	position mark at knob

Operating the appliance

WARNING: Hazard of injury/burns/scalding!

- **The surfaces of appliance, steaming trays, lid, condensate collector, accessories and the water in the water tank are getting hot during use.**
- **Hot surfaces as well as residual water in water tank and condensate collector firstly stay hot even after switch-off!**
- **When opening the lid or removing the steaming trays, hot steam may escape!**
- **Be careful when working with hot liquids or foods!**

Steaming trays

- You can use 1, 2 or 3 steaming trays simultaneously. Food with the longest steaming time should be placed in the lowest steaming tray, food with the shortest steaming time in the top steaming tray.
- Steaming tray "no. 1" has a fixed bottom.
- The steaming trays "no. 2" and "no. 3" have a removable bottom. When removing the bottoms of the middle and bottom steaming tray, your cooking chamber will be larger for making larger quantities of food (e. g. chicken). When assembling the steaming trays, make sure the rim of the bottom faces upwards.
- The handles of the steaming trays are marked with numbers. They show the succession in which the trays have to be stacked:
    - o bottom level: steaming tray "no. 1"
    - o middle level: steaming tray "no. 2"
    - o top level: steaming tray "no. 3"

Preparation

- Set the appliance up according to instructions. Turn the knob to position "OFF".
- Mount the strainer insert in the water tank and attach the steam distributor correctly.

- Fill the water tank directly or via the water refill port with fresh water (observe the min./max. marking).

- If applicable, moisten the mesh of the flavour distribution cap with water and fill it with herbs/spices (max. 1 – 2 teaspoons of dried herbs/spices; chop fresh ingredients).
- Put the condensate collector on.
- Place the steaming trays in the succession "no. 1" – "no. 2" – "no. 3" on the condensate collector.
- Finally, put the lid on.

Starting and stopping the cooking process

- Pull the power cord out of the cord compartment and plug it in.
- For starting, turn the knob clockwise to the desired time (see „Steaming chart").
  The pilot lamp glows blue.
- The appliance starts and generates steam within a short time.
- After the set time has elapsed, there is an acoustic signal and the appliance switches off automatically.
  The pilot lamp goes off.
- Take the ready food out and let the appliance cool down.
- Empty residual water of the condensate collector and the water tank.
- Always pull the mains plug after use!

NOTE: The cooking process can be quit any time by turning the knob to "OFF" position.

Boil dry protection

The appliance has a boil dry protection. Should water run short during operation, the heating reduces its power automatically and is thus protected against damage. No steam is generated. The heating cycles in this mode until water is refilled, the set time has elapsed or the appliance is switched off.

Refilling water (possible during operation)

- Check the water quantity in the water tank regularly via the external water level gauge.
- Fill the water tank carefully with fresh water via the water refill port (observe the min./max. marking).

Making eggs

- Prepare the appliance for use (see "Preparation").
- Pierce the eggs and place them in the intended recesses in the steaming tray.
- Place the steaming tray on the condensate collector and attach the lid.
- Start the appliance (see "Starting and stopping the cooking process" and „Steaming chart").

Making rice

- Prepare the appliance for use (see "Preparation").
- Place the universal bowl in the steaming tray.
- Fill the universal bowl with the desired quantity of rice and water, at the ratio of 1 to 1.5 (e. g. 100 g rice / 150 ml water). The max. quantity for rice is 250 g.
- Place the steaming tray with the universal bowl on the condensate collector and attach the lid.
- Start the appliance (see "Starting and stopping the cooking process" and „Steaming chart").

Cleaning and maintenance

- **Always unplug the appliance before cleaning and let it cool down!**
- **Never immerse the base unit, power cord or plug in water or clean them under running water!**

WARNING: Hazard of injury/burns/scalding

- **The surfaces of appliance, steaming trays, lid, condensate collector, accessories and the water in the water tank are getting hot during use.**
- **Hot surfaces as well as residual water in water tank and condensate collector firstly stay hot even after switch-off**

- Clean the appliance immediately after use and cooling down so that residues will not dry up.
- All parts are **not** suitable for cleaning in the dishwasher.
- Clean base unit and water tank with a moist cloth and wipe them dry. Highly pigmented foods (e. g. carrots) may stain the appliance's plastic parts. Wipe those parts with some cooking oil before cleaning them.
- Detach the small strainer insert in the water tank as well as the steam distributor and clean these parts in clear water. Afterwards, attach them again.
- Clean steaming trays, universal bowl, condensate collector and lid in warm water with some dishwashing detergent and wipe them dry.
- Make sure you will not damage the mesh of the flavour distribution cap when cleaning the condensate collector.
- **Do not use any abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Descaling the appliance

For ensuring flawless function, the appliance must be descaled regularly. Depending on the hardness of your tap water, the appliance must be descaled after 15 hours of operation at the latest. Observe the following instructions when descaling your appliance!

- For descaling we recommend 1 litre vinegar water at the rate of 1/3 vinegar essence and 2/3 water.
  Do not use any other decalcifiers!
- Pour the prepared mixture in the water tank (observe the max. filling quantity).
- Attach the condensate collector.
- Attach steaming tray "no. 1".
- Attach the lid.
- For starting the descaling process, turn the knob clockwise to **30 min.** The pilot lamp glows blue.
- The appliance starts and generates steam within a short time.
- After the set time has elapsed, there is an acoustic signal and the appliance switches off automatically.
  The pilot lamp goes off.
- Let the appliance cool down, then empty residual water of condensate collector and water tank.
- Rinse the water tank thoroughly with clear water several times, clean condensate collector, strainer insert and steam distributor.
- Always pull the mains plug after use!

Storage

- Deposit the power cord in the cord compartment.
- To store the appliance, place the steaming tray "no. 1" in steaming tray "no. 2" and these together in steaming tray "no. 3". Attach universal bowl and lid.
- Place the stacked trays on the condensate collector and then all together on the base unit.
- This will save storage space.

Useful tips

- One layer of food will steam more quickly than several layers. Therefore, steaming time increases with quantity of food, e. g. 1 kg of cauliflower florets require longer than 0.5 kg.
- To ensure best results, make sure that all pieces are of a similar size.
- If pieces are of different sizes and have to be layered, place the smaller pieces on top.
- Do not cram food into the steaming trays. Leave enough room between the pieces to ensure a good supply of steam circulation.
- When steaming larger amounts, stir the food with a long-handled spoon after half of the steaming time.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw everything completely first.
- The universal bowl is also an ideal container for steaming other foods such as fruit, soups, puddings etc.
- Place the largest pieces or those with the longest steaming times (also rice) in the bottom steaming tray. When using the upper trays, steaming times are usually a little longer, therefore add a further 5 to 8 minutes.
- As taste can spread through condensation, place meat and fish in the bottom steaming tray.
- When preparing foods with different steaming times, start with the food with the longest steaming time in the bottom tray. If the remaining steaming time is as long as that for those foods with the shortest steaming time, carefully remove the cover and place the next tray with the food still to be steamed on top of it. Then place the cover on top again.

Steaming chart

- The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming trays, the freshness of foods and personal tastes.
- Steaming times apply to the quantities shown in the chart. If not specified otherwise, all steaming times refer to the use of the bottom tray.

Vegetables	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
• Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage. • Steam green, leafy vegetables for the shortest possible time as they lose colour easily. • Salt and season vegetables after steaming for best results. • Frozen vegetables need not be thawed before steaming.				
Artichokes	fresh	2 - 3, medium size	50 - 55 minutes	
Asparagus	fresh frozen	400 g 400 g	14 - 16 minutes 18 - 20 minutes	lay flat in basket criss-cross 2nd layer to allow steam flow
Beans, green	fresh frozen	400 g 400 g	25 - 30 minutes 35 - 40 minutes	stir halfway through steam time
Broccoli	fresh frozen	400 g 400 g	16 - 20 minutes 20 - 23 minutes	stir halfway through steam time
Brussels sprouts	fresh	400 g	20 - 23 minutes	stir halfway through steam time
Cabbage	fresh, chopped	400 g	35 - 40 minutes	stir halfway through steam time
Carrots	fresh, sliced	400 g	22 - 25 minutes	stir halfway through steam time
Corn on the cob	fresh, whole		15 minutes	turn halfway through steam time
Cauliflower	fresh, florets frozen	400 g 400 g	18 - 20 minutes 20 - 23 minutes	stir halfway through steam time
Courgettes	fresh, in slices	400 g	15 - 20 minutes	stir halfway through steam time
Mushrooms	fresh	200 g	15 - 20 minutes	stir halfway through steam time
Peas	frozen	400 g	15 - 18 minutes	stir halfway through steam time
Potatoes	peeled and chopped	900 g	20 minutes	stir halfway through steam time
New potatoes	fresh, whole	400 g	25 - 30 minutes	
Spinach	fresh frozen	250 g 400 g	10 - 12 minutes 18 - 20 minutes	

Fish and Seafood	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
• Fish is done as its colour turns opaque. • Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming and the cooking time is extended. • Spices like dill, lemon balm, garlic and lemon wedges can be added in the flavour distribution cap.				
Lobster, tails	fresh	2 pieces	22 - 25 minutes	meat will be opaque; cook longer if necessary
Fish, fillets	frozen fresh	250 g 250 g	12 - 15 minutes 10 - 12 minutes	
Fish, thick steaks	salmon, cod tuna	250/400 g 250/400 g	12 - 15 minutes 15 - 20 minutes	
Mussels	fresh	400 g	10 - 12 minutes	steaming is done when shells are completely open
Oysters	fresh	6 pieces	16 - 20 minutes	steaming is done when shells are completely open
Prawns	fresh	400 g	10 - 12 minutes	stir halfway through steam time

Poultry	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Chicken	boneless breast drumsticks	400 g 400 g	15 - 18 minutes 22 - 28 minutes	remove skin before cooking after steaming, brown skin under grill if desired

Meat and sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
• Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming. • Serve steamed meat and poultry with flavoursome sauces or marinade before steaming. • Thoroughly cook all food before serving. Pierce with a long object (knife or skewer) to check if done. • Sausages must be completely cooked before steaming. • Add fresh herbs in the flavour distribution cap for flavour.				
Beef	in slices, fillet steak or sirloin	250 g	12 - 15 minutes	trim all fat, steamed beef has a firm texture
Lamb	chops with or without bones	4 chops	15 - 20 minutes	trim all fat
Pork	fillet, loin steaks or loin chops	400 g or 4 pieces	8 - 13 minutes	trim all fat
Sausages (pre-cooked)	frankfurter knackwurst	400 g 400 g	17 minutes 15 minutes	pierce skins before steaming

Rice	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommendations
• Use the universal bowl and add the required amount of water together with the rice. • For menu cooking always place the universal bowl in the topmost steam tray as the flavours of the other foods may spread through the condensed water.				
White rice	100 g 250 g	150 ml 400 ml	25 minutes 35 minutes	serves 1 - 2 serves 3 - 4
Brown rice	250 g	400 ml	40 minutes	serves 3 - 4

Eggs	Quantity		Steaming time	Recommendations
Soft-boiled Hard-boiled	max. 8		8 minutes 15 minutes	sit eggs in the egg holders (recesses in the steaming trays)

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-08/13